



Portion Buffet Plan

感染リスクを抑えることに特化した、個食ビュッフェプランをご用意しました。

蓋付き容器・トング不要のため、飛沫・接触感染を防止し、安心安全にお召し上がり頂けます。

アフターコロナでも従来通りの懇親会をお楽しみください

4,000円(税別)プラン

【冷製】

- ・まい泉 ミニメンチかつバーガー
- ・スモークチキンのサラダ
- ・サーモンとクリームチーズのトルティーヤ
- ・メキシカンアリュメット

【温製】

- ・ロールキャベツ トマトフォンデュ
- ・白身魚のからあげと蓮根の八方だれ
- ・シェフおすすめパスタ ポスカイオーラ

【デザート】

- ・季節のカップゼリー

5,000円(税別)プラン

【冷製】

- ・まい泉 ミニヒレかつバーガー
- ・小海老のカクテルサラダ
- ・冷製フジリとセミドライトマトのオリーブ風味
- ・イズミ鯛のカルパッチョ 野菜のブリュノワーズ添え
- ・メキシカンアリュメット

【温製】

- ・合鴨のミートローフ 茸ソース
- ・豚肉とさつま芋の黒胡椒風味
- ・ベビー帆立と高野豆腐の旨塩胡麻炒め
- ・太麺ソース焼きそば

【デザート】

- ・パティシエ特製プティフル

6,000円(税別)プラン

【冷製】

- ・まい泉 ミニヒレかつバーガー
- ・小海老のカクテルサラダ
- ・リングイネの冷製 生ハムのバジルとバルサミコ風味
- ・サーモンとクリームチーズのトルティーヤ
- ・若鶏の冷製 はちみつ・きな粉風味
- ・国産牛のコールドローストビーフ 和風サラダ仕立て

【温製】

- ・豚バラ軟骨と大根のとろとろ煮込み
- ・鶏じゃが イタリア風
- ・白身魚のからあげと蓮根の八方だれ
- ・小海老のチリソース
- ・もち麦と枝豆の混ぜご飯 紫蘇風味

【デザート】

- ・パティシエ特製プティフル
- ・季節のカップゼリー

お客様に安心してパーティーをお楽しみいただくために

新型コロナウイルス 感染防止対策

対策1



蓋付きカップによる
飛沫感染予防

対策2



缶・PET飲料提供の推奨

対策3



密を避けた
会場レイアウト

対策4



スタッフによる
取り分けサービス

対策5



トングを使わないスタイルで
接触感染を予防

対策6



スタッフの
体調・衛生管理

コロナ禍でも、お客様が安心＆安全にパーティーを楽しんでいただくために

弊社では、人が集まるスペースだからこそ「三密」「ソーシャルディスタンス」に考慮した運営に努めます。

Drink Plan ドリンクプラン

※どちらかのプランをお選びいただけます

フリードリンクプラン(プラカップ対応/2時間)

瓶ビール
焼酎(麦・芋)
ウィスキー
赤・白ワイン

ウーロン茶
オレンジジュース
ミネラルウォーター
炭酸水

数量指定プラン(缶・ペットボトル対応)

プレミアムモルツ(350ml缶)
角ハイボール(350ml缶)
こだわり酒場のレモンサワー(350ml缶)
ウーロン茶(350ml缶)
オレンジジュース(280mlペットボトル)

ご注文に関する注意事項

- ※30名様よりご注文を承ります。30名様以下の場合でもお気軽にご相談くださいませ。
- ※施行日から1週間前までにご注文の確定をお願いいたします。
- ※品質・衛生管理、安全性の確保のため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
- ※季節により料理内容と器が変更になることがございます。
- ※こちらの商品画像はサンプルとなっております。ご理解の程よろしくお願いいたします。

お問合せはこちらまで



0120-997-720

<https://www.cbs-catering.com/>

CBS SERVICE

CBSケータリング

検索